



CATALOGO 2025





ESPERIENZA

La campagna è parte di noi, della storia della nostra famiglia oramai da 4 generazioni. Iniziata da nonno Ermelindo e sua moglie Letizia nel 1925. Ermelindo e Letizia amavano la loro terra ed i frutti che già al tempo poteva dare. Gli uliveti erano parte del paesaggio Toscano, con i loro tronchi torti, vecchi di anni. Le verdure erano nell'orto, pronte ad arricchire la tavola, da crude a cotte.

Olivi frondosi sotto cui si pranzava in estate con tutta la famiglia, piante che accompagnavano le feste e che davano uno dei frutti più importanti per l'alimentazione del tempo: le olive appunto. Già all'epoca consumate nei modi più svariati e, soprattutto, usate per ottenere l'olio: elemento fondamentale per cucinare e condire tutti i piatti tipici della cosiddetta cucina Mediterranea.

LA NOSTRA REALTÀ

Luca guarda allo sviluppo di una moderna olivicoltura biologica, nel segno della continuità di un'attività che rispetti il territorio e la qualità delle tradizioni contadine toscane. Filiera corta ed attenzione all'ambiente per un range di prodotti sani e gustosi.



EXPERIENCE

The countryside is part of us, and has been a part of our family history for 4 generations now. Started by grandpa Ermelindo and his wife Letizia in 1925. Ermelindo and Letizia loved their land and the fruits that it was able to produce at the time. The olive groves formed part of the Tuscan landscape, with their twisted trunks, aged by the years. The vegetables were in the garden, ready to enrich the table, from raw to cooked.

Leafy olive trees under which he would have lunch during the summer with the whole family, plants that accompanied the festivities and gave, at the time, one of the most important fruits for eating: yes, olives. Already eaten in many different ways at the time and, most importantly, reaped for their oil: a fundamental element for cooking and seasoning all the typical dishes of the so-called Mediterranean cuisine.

OUR REALITY

Luca looks at the development of modern organic olive growing, in the name of the continuity of an activity that respects the territory and the quality of Tuscan peasant traditions. He has a short supply chain and attention to the environment for a range of healthy and tasty products.





TERRITORIO

Siamo in TOSCANA, in Maremma, in una zona collinare affacciata sul mare, molto vicina a Bolgheri. Il nostro territorio è fortunato dal punto di vista climatico, grazie alla tipologia di terreno, al sole ed all'influenza dei venti.

Gli uliveti e le verdure possono beneficiare delle acque termali che scorrono nel sottosuolo. Questo è il segreto del nostro olio e dei prodotti croccanti conservati come se fossero appena raccolti.

Siamo in un luogo apprezzato in tutto il mondo per i suoi vini, il clima, la bellezza delle dolci colline adornate da uliveti secolari e in grado di produrre un extra vergine degno di nota.



AREA

We are located in TUSCANY, in Maremma, a hilly area overlooking the sea, very close to Bolgheri. Our area has a favorable climate, thanks to the soil type, the sun and influence of the winds.

The olive groves can benefit from the thermal waters that flow underground. This is the secret of our oil and crunchy products preserved as if they were freshly harvested.

We are in a place appreciated throughout the world for its wines, the climate, the beauty of the rolling hills adorned with centuries-old olive groves and capable of producing a noteworthy extra virgin olive oil.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ci impegnamo a garantire sempre un'alta qualità ed è per questo che abbiamo deciso di produrre soltanto olio extra vergine di oliva, in una ampia gamma di tipologie in grado di soddisfare i diversi gusti del consumatore e a seconda della personale utilizzazione.

Per coloro che amano la Toscana e sanno apprezzare i sapori del suo territorio, consigliamo il **Toscano I.G.P.** e la monocoltivar **Moraiolo**, olii intensi, profumati con sentore piccante pronunciato. Per chi preferisce un gusto più delicato, ma elaborato, **Poggio ai Palmenti** e le selezioni **Frantoio** e **Leccino**, oppure **Letizia**, l'olio perfetto per i bambini.

Per ottenere oli di alta qualità, effettuiamo una raccolta manuale e/o semi manuale privilegiando le olive verdi; con un'attenzione particolare alla selezione e ai tempi di frangitura, per i quali non facciamo mai trascorrere più di 8 ore dalla raccolta.

Questi, unitamente ad altri accorgimenti tramandati da più generazioni, ci consentono di garantire un'alta qualità del prodotto costante nel tempo



EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

We are committed to ensuring only the highest quality, and that's why we decided to only produce extra virgin olive oil. Different varieties of oil can be recommended, depending on personal taste and its usage.

For those who love Tuscany and know how to fully appreciate the seasonal flavours, the perfect oils for you are **Toscano I.G.P.** and the monocoltivar **Moraiolo**; intense, aromatic oils with a prominent spicy note. For those who prefer a more delicate yet elaborate taste, we recommend **Poggio ai Palmenti** and the monocoltivar **Frantoio**, or **Letizia Baby** - the perfect oil for children.

To obtain high quality oils, we carry out manual and/or semi-manual harvesting, favoring green olives; with particular attention to selection and pressing times, for which we never allow more than 8 hours to pass after harvesting.

These are just some of our secrets to ensure a high quality from year to year.





PROFUMO

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, NON FILTRATO, estratto a freddo
Italian Extra Virgin Olive Oil, UNFILTERED, cold pressed

DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Italiano non filtrato
Zona di produzione	Venturina Terme, 50 mt. s.l.m.
Uliveti	Olivi 30/35 anni, in territorio pianeggiante
Cultivar	Frantoiano 50%, Moraiolo 20%, Leccino 20%, Pendolino 10%
Periodo di raccolta	Dal 1° al 15 Ottobre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde brillante, non filtrato
All'Olfatto	Molto profumato, fruttato, note di erba e carciofo
Al Palato	Erba fresca con leggero sentore di carciofo e mandorla, importante e persistente nota piccante
Abbinamenti	Ideale per condire insalate, pinzimoni di verdure, formaggi e bruschette; da utilizzare a crudo

DESCRIPTION

Ingredients	Unfiltered Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Venturina Terme, 50 mt. a.s.l.
Olive groves	30/35 years old olive trees on a flat area
Cultivar	Frantoio 50%, Moraiolo 20%, Leccino 20%, Pendolino 10%
Harvest period	From 1st to 15th October
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Bright green, unfiltered
Aroma	Very fragrant, fruity, with hints of grass and artichoke
On the palate	Fresh grass with a slight hint of artichoke and almond, powerful and persistent spicy notes
Pairings	Ideal for seasoning salads, oil dips for vegetables, cheeses and bruschette; to be used as a dressing



Lt 0,50



CLASSICO

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, estratto a freddo
Italian Extra Virgin Olive Oil, cold pressed

DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Italiano
Zona di produzione	Venturina Terme, Monterotondo Marittimo
Uliveti	Olivi di differenti età in territorio prevalentemente pianeggiante
Cultivar	Blend di cultivar Italiane
Periodo di raccolta	Dal 15 al 30 Novembre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Giallo con riflessi verdi
All'Olfatto	Leggero con sentori di oliva matura
Al Palato	Armonico e equilibrato, caratterizzato da piacevoli note di oliva matura
Abbinamenti	Ideale per condire insalate di verdure, per pinzimoni con carciofi e verdure, zuppe di ceci

DESCRIPTION

Ingredients	Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Venturina Terme, Monterotondo Marittimo
Olive groves	Olives of different ages in mainly flat territory
Cultivar	Blend of Italian cultivars
Harvest period	From 15th to 30th November
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Yellow with green reflections
Aroma	Light, with hints of ripe olives
On the palate	Harmonious and balanced, characterised by pleasant notes of ripe olives
Pairings	Ideal for seasoning vegetable salads, oil dips with artichokes and vegetables, and chickpea soups



Lt 0,10 0,25 0,50 5



POGGIO ai PALMENTI BIO

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Italiano, estratto a freddo
Organic Italian Extra Virgin Olive Oil, cold pressed



DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Biologico Italiano
Zona di produzione	Venturina Terme, Monterotondo Marittimo
Uliveti	Olivi di differenti età in territorio prevalentemente pianeggiante
Cultivar	Blend di cultivar Italiane
Periodo di raccolta	Dal 15 al 30 Novembre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde con riflessi brillanti
All'Olfatto	Fruttato medio, con note di oliva verde, foglia ed erbe officinali
Al Palato	Amaro spiccato con toni vegetali di carciofo e piccante ben equilibrati con leggera nota olfattiva di pomodoro verde
Abbinamenti	Piatti con ricchezza aromatica e persistenza gusto/olfattiva quali zuppe toscane, funghi porcini al forno, pesce azzurro, formaggi di media stagionatura, grigliate di carne

DESCRIPTION

Ingredients	Organic Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Venturina Terme, Monterotondo Marittimo
Olive groves	Olives of different ages in mainly flat territory
Cultivar	Blend of Italian cultivars
Harvest period	From 15th to 30th November
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Green with bright reflections
Aroma	Medium fruity, with notes of green olives, leaf and medicinal herbs
On the palate	Distinct acidity with hints of artichoke, well-balanced spiciness with a light aromatic note of green tomato
Pairings	Dishes rich in aroma and a persistence of taste/smell, such as Tuscan soups, baked porcini mushrooms, blue fish, medium-matured cheeses, and grilled meats



Lt 0,10 0,25 0,50



TOSCANO I.G.P. BIO

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Toscano, estratto a freddo
Organic Tuscan Extra Virgin Olive Oil, cold pressed



DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Biologico Toscano
Zona di produzione	Monterotondo Marittimo
Uliveti	Olivi giovani, in territorio pianeggiante
Cultivar	Blend Frantoiano, Leccino, Leccio del Corno, Maurino
Periodo di raccolta	Dal 1° al 15 Ottobre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde con riflessi dorati
All'Olfatto	Fruttato medio, con note di vegetali
Al Palato	Amaro importante con sentore di carciofo e mandorla, equilibrata nota piccante
Abbinamenti	Ideale per condire piatti decisi come carni arrosto ed alla brace, formaggi stagionati e cacciucco

DESCRIPTION

Ingredients	Organic Tuscan Extra Virgin Olive Oil
Production area	Monterotondo Marittimo
Olive groves	Young olive trees, in flat territory
Cultivar	Blend Frantoiano, Leccino, Leccio del Corno, Maurino
Harvest period	From 1st to 15th October
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Green with golden reflections
Aroma	Medium fruity, with notes of vegetables
On the palate	Important bitter with hints of artichoke and almond, balanced spicy note
Pairings	Ideal for seasoning strong dishes such as roasted and barbecued meats, mature cheeses and cacciucco



Lt 0,10 0,25 0,50





LETIZIA BABY BIO

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Italiano, estratto a freddo

Organic Italian Extra Virgin Olive Oil, cold pressed

DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Biologico Italiano
Zona di produzione	Monterotondo Marittimo 100 mt. s.l.m.
Uliveti	Olivi giovani, in territorio pianeggiante
Cultivar	Blend Leccino e altre cultivar Italiane
Periodo di raccolta	Dal 15 al 30 Ottobre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde con riflessi brillanti
All'Olfatto	Fruttato medio, con note di oliva verde, foglia ed erbe officinali
Al Palato	Equilibrato con toni vegetali di carciofo e note di pomodoro verde
Abbinamenti	Ideale per insaporire piatti semplici sia di carne che di pesce, verdure e insalate, perfetto per il palato dei bambini

DESCRIPTION

Ingredients	Organic Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Monterotondo Marittimo 100 mt. a.s.l.
Olive groves	Young olive trees, in flat territory
Cultivar	Blend Leccino and Italian cultivars
Harvest period	From 15th to 30th October
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Green with bright reflections
Aroma	Medium-fruity, with notes of green olives, leaf and medicinal herbs
On the palate	Balanced with hints of artichoke and green tomato
Pairings	Ideal for flavouring simple dishes either meat or fish, vegetables and salads, and perfect for a child's palate



Lt 0,175





MONOVARIETALI

La selezione attenta delle varietà, unita all'analisi della natura dei terreni e della loro esposizione al sole, ha dato vita ad oli assolutamente unici, capaci di far emergere fino in fondo le specificità di un territorio.

Abbiamo isolato ed enfatizzato l'olio estratto dalle olive che tipicamente sono presenti nei blend della regione Toscana, quali Frantoiano, Moraiolo e Leccino

La lavorazione in purezza è il miglior modo di far emergere le differenti caratteristiche di ogni singola varietà, con note decisamente differenti (amaro, piccante) e sfumature sensoriali particolari.



MONOCULTIVAR

The careful selection of the varieties, combined with the analysis of the nature of the land and its exposure to the sun, has given rise to absolutely unique oils, capable of bringing out the specific characteristics of a territory to the full.

We have isolated and emphasized the oil extracted from the olives that are typically present in the blends of the Tuscany region, such as Frantoiano, Moraiolo and Leccino

The pure working process is the best way to bring out the different characteristics of each variety, very different notes, with bitter, spicy and particular sensory nuances.



TUTTO FRANTOIANO BIO

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico, estratto a freddo
Organic Italian Extra Virgin Olive Oil, cold pressed



DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Italiano Biologico
Zona di produzione	Venturina Terme, 50 mt. s.l.m.
Uliveti	Olivi 30/35 anni, in territorio pianeggiante
Cultivar	Monovarietale 100% Frantoiano
Periodo di raccolta	Dal 1° al 15 Ottobre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde con riflessi dorati
All'Olfatto	Sentori di erba fresca e foglia di carciofo
Al Palato	Amaro e piccante bilanciato ed equilibrato con piacevole retrogusto erbaceo
Abbinamenti	Insalate miste di verdure, pesce e carni bianche alla griglia. Ideale per bruschetta

DESCRIPTION

Ingredients	Organic Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Venturina Terme, 50 mt. a.s.l.
Olive groves	30/35 years old olive trees on a flat area
Cultivar	Monocultivar 100% Frantoiano
Harvest period	From 1st to 15th October
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Green with golden reflections
Aroma	Hints of fresh grass and artichoke leaf
On the palate	Acidity and spiciness balanced with a pleasant herbaceous aftertaste
Pairings	Mixed vegetable salads, grilled white meat and fish. Ideal for bruschetta



Lt 0,10 0,25 0,50



TUTTO LECCINO BIO

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico, estratto a freddo
Organic Italian Extra Virgin Olive Oil, cold pressed



DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Italiano Biologico
Zona di produzione	Monterotondo Marittimo
Uliveti	Olivi giovani, in territorio pianeggiante
Cultivar	Monovarietale 100% Leccino
Periodo di raccolta	Dal 1° al 15 Ottobre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde brillante
All'Olfatto	Elegante con sentori di oliva verde e note di mandorla e carciofo
Al Palato	Delicato, di leggera intensità, amaro e piccante morbidi ma persistenti
Abbinamenti	Perfetto su piatti di pesce, carpaccio di polpo, insalate di pesce spada, marinate di pesce azzurro e tonno ai ferri

DESCRIPTION

Ingredients	Organic Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Monterotondo Marittimo
Olive groves	Young olive trees, in flat territory
Cultivar	Monocultivar 100% Leccino
Harvest period	From 1st to 15th October
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Bright green
Aroma	Elegant with hints of green olive and notes of almond and artichoke
On the palate	Delicate, of light intensity, bitter and spicy are soft but persistent
Pairings	Perfect on fish dishes, octopus carpaccio, swordfish salads, marinated bluefish and grilled tuna



Lt 0,10 0,25 0,50





TUTTO LECCIO del CORNO **BIO**

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico, estratto a freddo
Organic Italian Extra Virgin Olive Oil, cold pressed



DESCRIZIONE

Ingredienti	Olio extra vergine di oliva Italiano Biologico
Zona di produzione	Monterotondo Marittimo
Uliveti	Olivi giovani, in territorio pianeggiante
Cultivar	Monovarietale 100% Leccio del Corno
Periodo di raccolta	Dal 1° al 15 Ottobre
Shelf life	18 mesi dalla data di imbottigliamento
Aspetto	Verde brillante
All'Olfatto	Elegante con sentori di erba e note di carciofo
Al Palato	Piccante di grande spessore e lunghezza, amaro di fondo equilibrato con note di mandorla e carciofo
Abbinamenti	Ideale su bruschette, formaggi, piatti con legumi e carni alla griglia

DESCRIPTION

Ingredients	Organic Italian Extra Virgin Olive Oil
Production area	Monterotondo Marittimo
Olive groves	Young olive trees, in flat territory
Cultivar	Monocultivar 100% Leccio del Corno
Harvest period	From 1st to 15th October
Shelf life	18 months from the date of bottling
Appearance	Bright green
Aroma	Elegant with hints of grass and notes of artichoke
On the palate	Spicy with great depth and length, bitter background balanced with notes of almond and artichoke
Pairings	Ideal on bruschetta, cheeses, dishes with legumes and grilled meats



Lt 0,10 0,25 0,50







INFUSI

Utilizziamo solamente olio extra vergine di oliva di alta qualità per produrre i nostri infusi. Sono oli da usare per condire o accompagnare i diversi cibi. Un modo semplice per arricchire un piatto o dare un tocco in più.

Non utilizziamo aromi artificiali per conferire sapore ai nostri prodotti: all'interno della linea "Gli infusi", si trovano solamente il frutto delle olive e Peperoncino, Aglio, Limone, Basilico o Rosmarino.



INFUSES

We use high quality extra vergin olive oils to make our infusions. Oils to season or combine with different type of food. An easy way to enrich a dish or to give a special taste.

We don't use aromas to give smell and taste to our Infusions. It's a pleasure to declare that our line "Infusions" has just extra vergin olive oil with Chili or Garlic, Lemon, Basil or Rosmary.



INFUSI

Basilico, Peperoncino, Limone, Aglio e Rosmarino
Basil, Chili, Lemon, Garlic, Rosemary



BASILICO

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico
Basil condiment made with Extra Virgin Olive Oil

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Basilico 1%
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Profumo intenso, un sapore estivo tipico del nostro territorio. Ideale per insalate, verdure alla griglia, per un piatto di Caprese; molto piacevole utilizzato semplicemente sul pane.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra Virgin Olive Oil, Basil essential oil 1%
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings Intense, typical summer flavour of our land. Ideal for salads, grilled vegetables, for Caprese dish.



PEPERONCINO

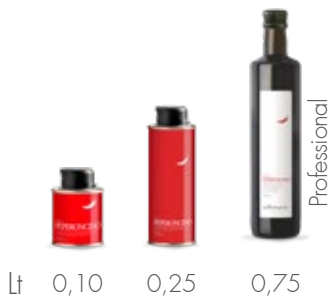
Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Peperoncino
Chili condiment made with Extra Virgin Olive Oil

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Peperoncino 1%
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Per gli amanti del piccante; perfetto per esaltare le peculiarità del piatto. Un classico da aggiungere sulla pizza.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra Virgin Olive Oil, Chili essential oil 1%
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings For spicy lovers: perfect to enhance dish peculiarities. A classic olive oil to add pizza.



LIMONE

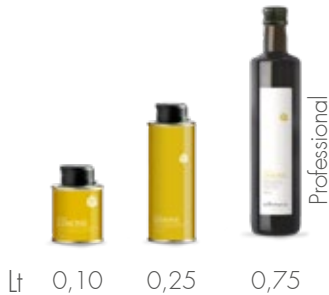
Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Limone
Lemon condiment made with Extra Virgin Olive Oil

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Limone 1%
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Una nota fresca, un prodotto ideale per accompagnare insalate, crudité di pesce e grigliate miste. La giusta acidità del limone aggiunta ad ogni piatto.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra Virgin Olive Oil, Lemon essential oil 1%
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings A fresh note, the ideal product to combine with salads, raw vegetables and grilled fish. The correct lemon sourness for every dish.





AGLIO

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Aglio
Garlic condiment made with Extra Virgin Olive Oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Aglio 1%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Un profumo antico, da sempre utilizzato in cucina; Un gusto deciso da aggiungere ad ogni piatto. Perfetto per le classiche zuppe.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra Virgin Olive Oil, Garlic essential oil 1%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings An ancient aroma, always used in cooking; A strong taste to add on different dishes. Perfect for classic soups.



ROSMARINO

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Rosmarino
Rosemary condiment made with Extra Virgin Olive Oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Rosmarino 1%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Un sapore che sa di Toscana, una nota aromatica da aggiungere a carni bianche e rosse. A noi piace molto sulla focaccia. Perfetto sulle patate arrosto.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra Virgin Olive Oil, Rosemary essential oil 1%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings A Tuscan flavour. An aromatic note perfect for white and red meat. We really like on focaccia. Perfect on roasted potatoes.



666 Piccante Hot

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Peperoncino
Chili condiment made with Extra Virgin Olive Oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, olio essenziale di Peperoncino 1%, aroma naturale di Peperoncino 2%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Per gli amanti del super piccante; perfetto da aggiungere sulla pizza o per infiammare qualsiasi piatto

DESCRIPTION

- Ingredients Extra Virgin Olive Oil, Chili essential oil 1%, natural flavor of Chili 2%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings For lovers of super spicy; perfect to add on pizza or to inflame any dish





OLIVE

Se l'olio è il principe indiscusso del nostro lavoro, è pur vero che le olive sono le nostre amiche sfiziose. Tipologie di olive differenti, lavorate in modo diverso, in salamoia ed in olio extravergine

Abbiamo creato una linea di prodotti utili per accompagnare piatti, creare tartine e proporre invitanti aperitivi, dando vita ad un range di gustosissimi prodotti per ogni palato.



OLIVES

If the oil is the undisputed centrepiece of our work, it is also true that the olives are our fanciful friends. Different types, processed in different ways.

An interesting array to accompany meals, finish off canapés and offer tempting aperitifs.





NOCELLARA in salamoia

Olive verdi Nocellara con nocciolo in salamoia

Nocellara green olives with pit in brine



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive verdi Nocellara, acqua, sale.
Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideali come aperitivo, per insalate o con formaggi e salumi, un classico da utilizzare nei cocktails

DESCRIPTION

- Ingredients Nocellara green olives, water, salt.
Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal as an aperitif, for salads or with cheese and salami, a classic to be used in cocktails



LECCINO in salamoia

Olive nere Leccino con nocciolo in salamoia

Leccino black olives with pit in brine



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive nere Leccino, acqua, sale.
Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per cocktail, come ingredienti per antipasti, insalate, pizze o per arricchire filetti di carne o pesce; ottimo anche come aperitivo.

DESCRIPTION

- Ingredients Leccino black olives, water, salt.
Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for cocktails, as ingredients for antipasti, salads, pizzas, or to enrich of meat or fish fillets; also excellent as an aperitif.



NOCELLARA denocciolate in salamoia

Olive verdi Nocellara denocciolate in salamoia

Nocellara pitted green olives in brine



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive verdi Nocellara denocciolate, acqua, sale.
Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per cocktails e aperitivi, perfette con insalate, o per accompagnare piatti freddi

DESCRIPTION

- Ingredients Nocellara pitted green olives, water, salt.
Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for cocktails and aperitifs, perfect with salads, or to accompany cold dishes





LECCINO denocciolate in extravergine

Olive nere Leccino denocciolate condite in olio extravergine di oliva

Pitted Leccino black olives dressed in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive nere Leccino denocciolate, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per insalate e antipasti a base di formaggi stagionati e salumi. Perfette per insaporire piatti mediterranei o insieme a patate, peperoni, melanzane e pomodori.

DESCRIPTION

- Ingredients Pitted Leccino black olives, extra virgin olive oil, garlic, chili, salt.
- Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for salads and appetizers based on aged cheeses and salami. Perfect for flavoring Mediterranean dishes or together with potatoes, peppers, aubergines and tomatoes.



MIX OLIVE condite in extravergine

Olive miste condite in olio extravergine di oliva

Mixed olives dressed in extravirgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive miste in proporzione variabile: Leccino, Nocellara, Leccino denocciolate, Nocellara denocciolate, Nere secche, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per aperitivi e per arricchire antipasti sia di carne che di pesce.

DESCRIPTION

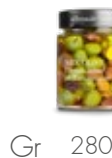
- Ingredients Mixed olives in variable proportion: Leccino, Nocellara, pitted Nocellara, pitted Leccino, dried black olives, extra virgin olive oil, garlic, chili, salt.
- Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for aperitifs and appetizers to enrich both meat and fish.



MIX OLIVE Denocciolate condite in extravergine

Olive miste denocciolate condite in olio extravergine di oliva

Pitted mixed olives dressed in extravirgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive miste denocciolate in proporzione variabile: Leccino denocciolate, Nocellara denocciolate, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per aperitivi e per arricchire antipasti sia di carne che di pesce.

DESCRIPTION

- Ingredients Pitted mixed olives in variable proportion: pitted Nocellara, pitted Leccino, extra virgin olive oil, garlic, chili, salt.
- Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for aperitifs and appetizers to enrich both meat and fish.







SOTT'OLIO

È ancora il nostro olio evo il protagonista di questi prodotti, qui utilizzato per conservare le verdure oltre la loro propria stagionalità, mantenendone le caratteristiche organolettiche ed esaltandone il gusto grazie alle sue particolari peculiarità. Solo verdure lavorate dal fresco appena raccolte, olio evo e ingredienti naturali quali aglio, sale, pepe, spezie ed erbe aromatiche tipiche delle ricette tradizionali toscane.



IN OIL

Our extra virgin olive oil is still the protagonist of these products, used here to preserve vegetables beyond their own seasonality, maintaining their organoleptic characteristics and enhancing their taste thanks to its particular peculiarities. Only freshly picked fresh vegetables, extra virgin olive oil and natural ingredients such as garlic, salt, pepper, spices and aromatic herbs typical of traditional Tuscan recipes.



CARCIOFINI TOSCANI in extravergine

Cuori di carciofo conditi in olio extravergine di oliva
Artichoke hearts dressed in extra virgin olive oil



Gr 280



DESCRIZIONE

- Ingredienti Carciofi, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, alloro, peperoncino, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Delicati e croccanti, ideali per antipasti, aperitivi, insalate o per arricchire qualsiasi piatto.

DESCRIPTION

- Ingredients Artichokes, extra virgin olive oil, apple vinegar, salt, laurel, chili, black pepper. Acidity regulator: citric acid.
- Shelf life 36 months
- Pairings Delicate and crunchy, ideal for appetizers, aperitifs, salads or to enrich any dish.



CAVOLI NOSTRI in extravergine

Mix di cavoli conditi in olio extravergine di oliva
Mix of cabbage dressed in extra virgin olive oil



Gr 280



DESCRIZIONE

- Ingredienti Cavoli misti in proporzione variabile (cavolo cappuccio, cavolfiore, cavolo verza, cavolo nero), olio extravergine di oliva, aceto di mele (contiene solfiti), sale, pepe nero, peperoncino, aglio, alloro.
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Croccante e saporito è ideale per accompagnare affettati e salumi, perfetto come antipasto.

DESCRIPTION

- Ingredients Mixed cabbage in varying proportions (cabbage, cauliflower, Savoy cabbage, black cabbage), extra virgin olive oil, apple cider vinegar (contains sulphites), salt, black pepper, chili pepper, garlic, bay leaves.
- Shelf life 36 months
- Pairings Crunchy and tasty, it is ideal to accompany cold cuts and cured meats, perfect as an appetizer.



CAVOLFIORE TOSCANO in extravergine

Cavolfiore condito in olio extravergine di oliva
Cauliflower dressed in extra virgin olive oil



Gr 280



DESCRIZIONE

- Ingredienti Cavolfiore, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, pepe nero, peperoncino, alloro. Correttore di acidità: acido citrico
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Lavorato a mano artigianalmente secondo la tradizione toscana. Croccante e saporito, perfetto come antipasto o contorno

DESCRIPTION

- Ingredients Cauliflower, extra virgin olive oil, apple vinegar, salt, black pepper, chilli, bay leaf. Acidity regulator: citric acid
- Shelf life 36 months
- Pairings Handcrafted according to the Tuscan tradition
Crunchy and tasty, perfect as an appetizer or side dish



MELANZANE TOSCANE in extravergine

Melanzane a fette condite in olio extravergine di oliva
Eggplant dressed in extra virgin olive oil



Gr 280



DESCRIZIONE

- Ingredienti Melanzane, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, aglio, peperoncino, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Gustose e saporite, sono perfette per antipasti, come contorno o ingrediente per focacce farcite.

DESCRIPTION

- Ingredients Eggplant, extra virgin olive oil, apple vinegar, salt, garlic, chilli, black pepper. Acidity regulator: citric acid
- Shelf life 36 months
- Pairings Tasty and flavoursome, they are perfect for appetizers, as a side dish or ingredient for stuffed focaccia.





ZUCCHINE TOSCANE in extravergine

Zucchini condite in olio extravergine di oliva
Courgettes dressed in extra virgin olive oil



Gr 280

DESCRIZIONE

Ingredienti Zucchini, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, aglio, peperoncino, menta. Correttore di acidità: acido citrico
Shelf life 36 mesi
Abbinamenti Croccanti ed amarognoli, ideali per insalate o come accompagnamento di formaggi stagionati

DESCRIPTION

Ingredients Courgettes, extra virgin olive oil, apple vinegar, salt, garlic, chilli, mint.
Acidity regulator: citric acid
Shelf life 36 months
Pairings Crunchy and bitter, ideal for salads or as an accompaniment to aged cheeses



PEPERONI TOSCANI in extravergine

Peperoni conditi in olio extravergine di oliva
Peppers dressed in extra virgin olive oil



Gr 280

DESCRIZIONE

Ingredienti Peperoni, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico
Shelf life 36 mesi
Abbinamenti Saporiti e croccanti, ottimi come contorno o come ingrediente per arricchire pasta e pizza.

DESCRIPTION

Ingredients Peppers, extra virgin olive oil, apple cider vinegar, salt, garlic, chilli.
Acidity regulator: citric acid
Shelf life 36 months
Pairings Tasty and crunchy, excellent as a side dish or as an ingredient to enrich pasta and pizza.



ANTIPASTO dell'ORTO in extravergine

Zucchini, melanzane, peperoni e olive leccino conditi in olio extravergine di oliva
Seasoned courgettes, eggplant, peppers and leccino olives dressed in extra virgin olive oil



Gr 280 1500

DESCRIZIONE

Ingredienti Zucchini, melanzane, peperoni, olive leccino denocciolate, capperi, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale, aglio, peperoncino, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico
Shelf life 36 mesi
Abbinamenti Antipasto saporito e fresco, ottimo per taglieri, aperitivi, insalate, come condimento per la pasta.

DESCRIPTION

Ingredients Zucchini, eggplant, peppers, pitted leccino olives, capers, extra virgin olive oil, apple vinegar, salt, garlic, chilli, black pepper.
Acidity regulator: citric acid
Shelf life 36 months
Pairings Tasty and fresh appetizer, excellent for cutting boards, aperitifs, salads, as a condiment for pasta.



ANTIPASTO Mediterraneo in extravergine

Olive nere leccino e pomodori secchi conditi in olio extravergine di oliva
Leccino black olives and dried tomatoes dressed in extra virgin olive oil



Gr 280 550 1500

DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extravergine di oliva, olive leccino denocciolate, pomodori essiccati, capperi, peperoncino, aglio, origano. Correttore di acidità: acido citrico
Shelf life 36 mesi
Abbinamenti Antipasto saporito e gustoso, ottimo per taglieri, aperitivi ed insalate.

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil, pitted leccino olives, dried tomatoes, capers, chili pepper, garlic, oregano, acidity regulator: citric acid.
Shelf life 36 months
Pairings Tasty and tasty appetizer, excellent for cutting boards, aperitifs and salads.





JALAPEÑO in extravergine Hot

Peperoncini Jalapeño a rondelle in olio extravergine di oliva

Sliced Jalapeño chillies in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Peperoncini Jalapeño a rondelle, olio extravergine di oliva, sale.
Correttore di acidità: acido citrico. Addensante: cloruro di calcio
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ideale da utilizzare per bruschette, impanati e fritti o come ingrediente per arricchire qualsiasi preparazione.

DESCRIPTION

- Ingredients** Sliced Jalapeño chillies, extra virgin olive oil, salt.
Acidity regulator: citric acid. Thickener: calcium chloride
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Ideal to use for bruschetta, breaded and fried or as ingredient to enrich any preparation.



POMODORI SECCHI in extravergine

Pomodori essiccati conditi in olio extravergine di oliva

Dried tomatoes dressed in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Pomodori essiccati, olio extravergine di oliva, origano, peperoncino, aglio, sale.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ottimi per antipasti freddi, aperitivi ed insalate. Per la preparazione di pesti o semplicemente adagiandoli sul pane arrostito

DESCRIPTION

- Ingredients** Dried tomatoes, extra virgin olive oil, origan, chilli, garlic, salt.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Excellent for cold appetizers, aperitifs and salads. For the preparation of pesto or simply on toasted bread



la GIARDINIERA in extravergine

Verdure miste in olio extravergine di oliva

Mixed vegetables in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Verdure miste (sedano, finocchio, peperone, cipolla bianca, cavolo bianco, carote), olio extravergine di oliva, zucchero, sale, aceto bianco (contiene solfiti)
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Croccante e delicata è ideale per accompagnare affettati e salumi, carni in umido, arrosto o grigliate.

DESCRIPTION

- Ingredients** Mixed vegetables (celery, fennel, pepper, white onion, white cabbage, carrots), extra virgin olive oil, sugar, salt, white vinegar (contains sulphites)
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Crunchy and delicate, it is ideal to accompany cold cuts and salami, stewed, roasted or grilled meats.



la GIARDINIERA in agrodolce

Verdure miste in agrodolce

Mixed sweet and sour vegetables



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Verdure miste (sedano, finocchio, peperone, cipolla bianca, cavolo bianco, carote), acqua, zucchero, sale, aceto bianco (contiene solfiti)
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Croccante e delicata è ideale per accompagnare affettati e salumi, carni in umido, arrosto o grigliate.

DESCRIPTION

- Ingredients** Mixed vegetables (celery, fennel, pepper, white onion, white cabbage, carrots), water, sugar, salt, white vinegar (contains sulphites)
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Crunchy and delicate, it is ideal for accompanying sliced meats and cured meats, stewed, roasted or grilled meats.





TENTAZIONI

Scopri Tentazioni, la nuova linea di specialità gourmet in olio extravergine di oliva.

Abbinamenti raffinati e sorprendenti, perfetti per arricchire aperitivi, antipasti o accompagnare formaggi e crostini.

Un'esplosione di gusto e creatività per ogni occasione.



TENTAZIONI

Discover Tentazioni, the new line of gourmet specialties in extra virgin olive oil.

Refined and surprising combinations, perfect for enriching appetizers, starters, or pairing with cheeses and crostini.

An explosion of taste and creativity for every occasion.



MELANZANE, Uva passa e Noci

Melanzane, Uva passa e Noci in olio extravergine di oliva
Eggplants, Walnuts and Raisins in extra virgin olive oil



Gr 180

DESCRIZIONE

- Ingredienti Melanzane 73%, olio extravergine di oliva 17%, noci 3%, uva passa* 5%, aceto di mele*, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.
*Contiene solfiti
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Perfette su crostini con ricotta fresca o abbinare a formaggi stagionati come il pecorino.

DESCRIPTION

- Ingredients Eggplant 73%, extra virgin olive oil 17%, walnuts 3%, raisins* 5%, apple cider vinegar*, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid.
*Contains sulphites
- Shelf life 36 months
- Pairings Perfect on crostini with fresh ricotta or paired with aged cheeses such as pecorino.



CAVOLFIORE, Mandorle e Arancia

Cavolfiore, Mandorle e Arancia in olio extravergine di oliva
Cauliflower, Almonds and Orange in extra virgin olive oil



Gr 180

DESCRIZIONE

- Ingredienti Cavolfiore 72%, olio extravergine di oliva 16%, mandorle 4%, arancia candita* 5%, aceto di mele*, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.
*Contiene solfiti
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Delizioso con salmone affumicato, speck croccante o in un'insalata con rucola e grana.

DESCRIPTION

- Ingredients Cauliflower 72%, extra virgin olive oil 16%, almonds 4%, candied orange* 5%, apple vinegar*, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid. *Contains sulphites
- Shelf life 36 months
- Pairings Delicious with smoked salmon, crispy speck or in a salad with rocket and parmesan.



FINOCCHI, Arancia candita e Noci

Finocchi, Arancia candita e Noci in olio extravergine di oliva
Fennels, Candied orange and Walnuts in extra virgin olive oil



Gr 180

DESCRIZIONE

- Ingredienti Finocchi 73%, olio extravergine di oliva 15%, arancia candita* 5%, noci 4%, aceto di mele*, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.
*Contiene solfiti
- Shelf life Correttore di acidità: acido citrico
- Abbinamenti 36 mesi
Ideali con carpacci di pesce, bresaola o come accompagnamento a formaggi caprini

DESCRIPTION

- Ingredients Fennel 73%, extra virgin olive oil 15%, candied orange* 5%, walnuts 4%, apple vinegar*, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid.
*Contains sulphites
- Shelf life Acidity regulator: citric acid
- Pairings 36 months
Ideal with fish carpaccio, bresaola or as an accompaniment to goat cheeses



PEPERONI, Capperi e Mandorle

Peperoni, Capperi e Mandorle in olio extravergine di oliva
Peppers, Capers and Almonds in extra virgin olive oil



Gr 180

DESCRIZIONE

- Ingredienti Peperoni 70%, olio extravergine di oliva 22%, mandorle 4%, capperi 3%, aceto di mele*, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.
*Contiene solfiti
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ottimi con bruschette al pomodoro, tonno sott'olio o accanto a una burrata cremosa.

DESCRIPTION

- Ingredients Peppers 70%, extra virgin olive oil 22%, almonds 4%, capers 3%, apple cider vinegar*, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid. *Contains sulphites
- Shelf life 36 months
- Pairings Excellent with tomato bruschetta, tuna in oil or with a creamy burrata.





CREME

Pestati e creme per conservare ed esaltare il sapore di ogni singolo ingrediente.

Ogni vasetto da 150 g racchiude tutta l'artigianalità e la qualità della nostra azienda. Solamente ingredienti naturali, privi di sostanze chimiche o artificiali, sono perfetti per bruschette, tartine, come condimento per pasta o come ingrediente per enfatizzare ogni preparazione.



PASTE

Crushed and creams to preserve and enhance the flavor of every single ingredient. Each 150 g jar contains all the craftsmanship and quality of our company. Only natural ingredients, free of chemical or artificial substances, are perfect for bruschetta, canapés, as a condiment for pasta or as ingredients to emphasize any preparation.



Crema di olive NOCELLARA

Crema di olive verdi Nocellara in olio extravergine di oliva
Nocellara green olive paste in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Olive verdi Nocellara denocciolate 79%, olio extravergine di oliva 20%, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ideale per antipasti e crostini, per condire piatti di pasta o come ingrediente in prodotti da forno.



DESCRIPTION

- Ingredients** Nocellara pitted green olives 79%, extra virgin olive oil 20%, salt. Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Ideal for appetizers and croutons, for seasoning pasta dishes or as an ingredient in baked goods.



Crema di olive LECCINO

Crema di olive nere Leccino in olio extravergine di oliva
Leccino black olive paste in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Olive nere Leccino denocciolate 79%, olio extravergine di oliva 20%, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Perfetta per crostini sfiziosi, come condimento per la pasta o per farcire prodotti da forno



DESCRIPTION

- Ingredients** Pitted Leccino black olives 79%, extra virgin olive oil 20%, salt. Acidity regulator: citric acid, lactic acid.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Perfect for tasty croutons, as a condiment for pasta or for filling baked goods



Crema di POMODORI SECCHI

Crema di pomodori essiccati in olio extravergine di oliva
Dried tomato paste in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Pomodori essiccati 79%, olio extravergine di oliva 20%, sale, pepe, origano Correttore di acidità: ac. citrico
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ideale per antipasti e tartine, perfetto da spalmare sul pane arrostito con l'aggiunta capperi.



DESCRIPTION

- Ingredients** Dried tomato 79%, extra virgin olive oil 20%, salt, pepper, organ. Acidity regulators: citric acid
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Ideal for appetizers and canapés, perfect to spread on toasted bread with the addition of capers.



Crema di CARCIOFI

Crema di carciofi in olio extravergine di oliva
Artichoke paste in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Carciofi 79%, olio extravergine di oliva 20%, sale, spezie. Correttore di acidità: acido citrico
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ideale per tartine e crostini, per condire piatti di pasta o come ingrediente per arricchire ricette.



DESCRIPTION

- Ingredients** Artichokes 79%, extra virgin olive oil 20%, salt, spices. Acidity regulator: citric acid
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Ideal for canapés and croutons, for seasoning pasta dishes or as ingredient for enriching recipes.



Crema di JALAPEÑO Hot

Crema di peperoncini Jalapeño in olio extravergine di oliva

Jalapeño chillies paste in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Peperoncini Jalapeño 69%, olio extravergine di oliva 20%, peperoni 10%, sale. Correttore di acidità: acido lattico.
Addensante: cloruro di calcio
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ideale per tartine, da aggiungere alla pasta o come ingrediente segreto per tutti gli amanti del piccante.

DESCRIPTION

- Ingredients** Jalapeños chillies 69%, extra virgin olive oil 20%, peppers 10%, salt. Acidity regulator: lactic acid.
Thickener: calcium chloride
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Ideal for canapés, to add to pasta or as a secret ingredient for all spicy lovers.



SALSA VERDE

Crema di prezzemolo in olio extravergine di oliva

Parsley paste in extra virgin olive oil



DESCRIZIONE

- Ingredienti** Olio extravergine di oliva 63%, prezzemolo semilavorato 30%, capperi 3%, aceto di mele
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Ideale per insaporire bolliti misti e verdure cotte al vapore. Ottimo ingrediente per focacce e panini ripeni.

DESCRIPTION

- Ingredients** Extra virgin olive oil 63%, semi-finished parsley 30%, capers 3%, apple vinegar
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Ideal for flavoring mixed boiled meats and steamed vegetables. Excellent ingredient for focaccia and stuffed sandwiches.





BRUSCHETTE

La linea Bruschette presenta prodotti preparati secondo tradizione e agricoltura nostrana.

Dal gusto naturale e dal sapore avvolgente, necessitano solo di un buon pane tostato, magari abbrustolito su della brace, e son pronti da servire e gustare.

Da provare con formaggi semi stagionati oppure per insaporire piatti a base di pesce bianco od un semplice piatto di pasta.



BRUSCHETTA

The Bruschette line presents products prepared according to local tradition and agriculture. With a natural taste and an enveloping flavor, they only need a good toasted bread, perhaps toasted on the embers, and they are ready to serve and enjoy.

Try it with semi-mature cheeses or to flavor white fish or a simple pasta dishes.



Bruschetta MEDITERRANEA

Bruschetta di olive Leccino, capperi e pomodori secchi in olio extravergine di oliva
Bruschetta of Leccino olives, capers and dried tomatoes in extra virgin olive oil



Gr 150

DESCRIZIONE

Ingredienti Olive nere leccino denocciolate 48%, olio extravergine di oliva 45%, pomodori secchi 38%, capperi 16%, aglio, sale.
Correttore di acidità: acido citrico

Shelf life 36 mesi

Abbinamenti Ideale per antipasti, crostini e bruschette croccanti. Ottimo anche per condire piatti di pasta freddi.

DESCRIPTION

Ingredients Black leccino pitted olives 48%, extra virgin olive oil 45%, dried tomatoes 38%, capers 16%, garlic, salt. Acidity corrector: citric acid

Shelf life 36 months

Pairings Ideas for appetizers, croutons and crunchy bruschetta. Also excellent for seasoning cold pasta dishes.



Bruschetta dell'ORTO

Bruschetta di verdure miste e olive Leccino in olio extravergine di oliva
Bruschetta of mixed vegetables and Leccino olives in extra virgin olive oil



Gr 150

DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extravergine di oliva 30%, olive nere leccino denocciolate 13%, zucchini 13%, melanzane 13%, peperoni 13%, pomodoro secco 13%, capperi 5%, sale, pepe. Correttore di acidità: acido citrico

Shelf life 36 mesi

Abbinamenti Ideale per antipasti, crostini e bruschette croccanti. Ottimo anche per condire piatti di pasta freddi.

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil 30%, pitted black leccino olives 13%, zucchini 13%, eggplant 13%, peppers 13%, dried tomato 13%, capers 5%, salt, pepper. Acidity corrector: citric acid

Shelf life 36 months

Pairings Ideas for appetizers, croutons and crunchy bruschetta. Also excellent for seasoning cold pasta dishes.



Bruschetta di MELANZANE Hot

Bruschetta di melanzane, peperoncino Jalapeño e pomodori secchi in olio extravergine di oliva
Bruschetta of aubergines, Jalapeño pepper and dried tomatoes in extra virgin olive oil



Gr 150

DESCRIZIONE

Ingredienti Melanzane 33%, olio extravergine di oliva 30%, peperoncino jalapeño 20%, pomodoro secco 17%, sale.
Correttore di acidità: acido citrico

Shelf life 36 mesi

Abbinamenti Ideale per antipasti, crostini e bruschette croccanti. Ottimo anche per condire piatti di pasta freddi.

DESCRIPTION

Ingredients Eggplant 33%, extra virgin olive oil 30%, jalapeño pepper 20%, dried tomato 17%, salt. Acidity corrector: citric acid

Shelf life 36 months

Pairings Ideas for appetizers, croutons and crunchy bruschetta. Also excellent for seasoning cold pasta dishes.



Bruschetta di GIARDINIERA

Bruschetta di verdure miste in olio extravergine di oliva
Bruschetta of mixed vegetables in extra virgin olive oil



Gr 150

DESCRIZIONE

Ingredienti Verdure in proporzione variabile (cavolfiore, finocchi, carote, peperoni, cipolle) 83%, olio extravergine di oliva 16%, sale.
Correttore di acidità: acido citrico

Shelf life 36 mesi

Abbinamenti Ideale per antipasti, crostini e bruschette croccanti. Ottimo anche per condire piatti di pasta freddi.

DESCRIPTION

Ingredients Vegetables in varying proportions (cauliflower, fennel, carrots, peppers, onions) 83%, extra virgin olive oil 16%, salt. Acidity corrector: citric acid

Shelf life 36 months

Pairings Ideas for appetizers, croutons and crunchy bruschetta. Also excellent for seasoning cold pasta dishes.





ZUPPE e SUGHI

La Ribollita e la Pappa al pomodoro, piatti tipici della tradizione toscana, sono accompagnati da una selezione di sughi classici esclusivamente preparati con pomodoro toscano. Tra questi, il sugo alla Puttanesca con olive Leccino denocciolate e capperi, il sugo all'Arrabbiata e il classico sugo di Pomodoro toscano offrono un'esperienza gustativa unica. Inoltre, abbiamo creato diverse varianti di pesto altrettanto deliziose, con il nostro Pesto al Basilico in primo piano.



SOUPS and SAUCES for pasta

Ribollita and Pappa al pomodoro, typical dishes of the Tuscan tradition, are accompanied by a selection of classic sauces exclusively prepared with Tuscan tomatoes. Among these, the Puttanesca sauce with pitted Leccino olives and capers, the Arrabbiata sauce and the classic Tuscan tomato sauce offer a unique tasting experience. Additionally, we've created several equally delicious pesto variations, with our Basil Pesto featured prominently.



la nostra PAPPAl POMODORO

Zuppa di pane al pomodoro con olio extravergine di oliva

Tomato bread soup with extra virgin olive oil



Gr 320 1500

DESCRIZIONE

- Ingredienti** Passata di pomodoro (origine toscana) 21,5%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 9,2%, acqua 49%, pane 9,9% (farina di grano, acqua, lievito di birra) olio extravergine di oliva 7%, carota, sedano, cipolla, sale, zucchero, pepe nero. Correttore di acidità: acido lattico. Allergeni: GLUTINE
- Shelf life** 36 mesi
- Descrizione** Preparata con pomodoro toscano e pane tradizionale toscano è un'esperienza autentica e deliziosa

DESCRIPTION

- Ingredients** Tomato puree (Tuscan origin) 21.5%, double tomato concentrate (Tuscan origin) 9.2%, water 49%, bread 9.9% (wheat flour, water, brewer's yeast) extra virgin olive oil 7 %, carrot, celery, onion, salt, sugar, black pepper. Acidity regulator: lactic acid. Allergens: GLUTE
- Shelf life** 36 months
- Description** Prepared with Tuscan tomatoes and traditional Tuscan bread, it is an authentic and delicious experience



la nostra RIBOLLITA

Zuppa di pane e verdure con olio extravergine di oliva

Bread and vegetable soup with extra virgin olive oil



Gr 320

DESCRIZIONE

- Ingredienti** Verdure in proporzione variabile cavolo nero, bietola, cavolo verza) 18,5%, acqua 59%, pane 11,8% (farina di grano, acqua, lievito di birra) olio extravergine di oliva 7%, carota, sedano, cipolla, sale, zucchero, pepe nero. Correttore di acidità: acido lattico, Allergeni: GLUTINE
- Shelf life** 36 mesi
- Descrizione** Una zuppa rustica e saporita che cattura i gusti genuini della tradizione culinaria toscana

DESCRIPTION

- Ingredients** Vegetables in variable proportions (black cabbage, chard, savoy cabbage) 18.5%, water 59%, bread 11.8% (wheat flour, water, brewer's yeast) extra virgin olive oil 7%, carrot, celery, onion, salt, sugar, black pepper. Acidity regulator: lactic acid, Allergens: GLUTEN
- Shelf life** 36 months
- Description** A rustic and tasty soup that captures the genuine flavors of the Tuscan culinary tradition





Sugo di POMODORO TOSCANO

Sugo di pomodoro con olio extravergine di oliva

Tomato sauce with extra virgin olive oil



Gr 250

DESCRIZIONE

- Ingredienti** Passata di pomodoro (origine toscana) 64,2%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 27,5%, olio extravergine di oliva 6,5%, sale, pepe nero, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Perfetto con tutti i formati di pasta. Ottimo con i nostri Pici toscani, Gigli toscani o Foglie di Ulivo.

DESCRIPTION

- Ingredients** Tomato passata (from Tuscany) 64.2%, double concentrated tomato (from Tuscany) 27.5%, extra virgin olive oil 6.5%, salt, black pepper, garlic. Acidity regulators: lactic acid.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Perfect with all varieties of pasta dishes. Excellent with our Tuscan pici, Tuscan Gigli or Foglie di Ulivo.



Sugo alla PUTTANESCA

Sugo di pomodoro con olive Leccino, capperi e olio extravergine di oliva

Tomato sauce with Leccino olives, capers, and extra virgin olive oil



Gr 250

DESCRIZIONE

- Ingredienti** Passata di pomodoro (origine toscana) 48,5%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 20,8%, olio extravergine di oliva 6,5%, olive leccino denocciolate 18,7%, capperi 2,2%, sale, pepe nero, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Carattere deciso che si sposa bene con la pasta corta, come i nostri Gigli toscani. Ideale per gli amanti dei sapori audaci e persistenti.

DESCRIPTION

- Ingredients** Tomato passata (from Tuscany) 48.5%, double concentrated tomato (from Tuscany) 20.8%, extra virgin olive oil 6.5%, pitted Leccino olives 18.7%, capers 2.2%, salt, black pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Strong character that goes well with short pasta, like our Tuscan Gigli. Ideal for lovers of bold and persistent flavours.



Sugo all'ARRABBIATA

Sugo di pomodoro con peperoncino jalapeño e olio extravergine di oliva

Tomato sauce with jalapeño pepper and extra virgin olive oil



Gr 250

DESCRIZIONE

- Ingredienti** Passata di pomodoro (origine toscana) 59,8%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 25,6%, peperoncino jalapeño 6,5%, olio extravergine di oliva 6,5%, sale, pepe nero, aglio. correttore di acidità: acido citrico.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Condimento classico per la pasta, particolarmente indicato per i palati che amano sapori decisi e piccanti

DESCRIPTION

- Ingredients** Tomato paste (origin from Tuscany) 59.8%, double concentrated tomato paste (origin from Tuscany) 25.6%, jalapeño pepper 6.5%, extra virgin olive oil 6.5%, salt, black pepper, garlic. acidity regulator: citric acid.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** Classic condiment for pasta, particularly suitable for palates who love decisive and spicy flavours



AGLIO, OLIO e PEPERONCINO 🔥 Hot

Condimento per pasta in olio extravergine di oliva

Pasta dressing in extra virgin olive oil



Gr 100

DESCRIZIONE

- Ingredienti** Olio extravergine di oliva 77%, peperoncini Jalapeño 20%, aglio 3%, pepe nero.
- Shelf life** 36 mesi
- Abbinamenti** Un classico per condire la pasta, fresca o secca. Saporito e piccante, un cult della cucina italiana

DESCRIPTION

- Ingredients** Extra virgin olive oil 77%, Jalapeño chillies 20%, garlic 3%, black pepper.
- Shelf life** 36 months
- Pairings** A classic for seasoning pasta, fresh or dry. Tasty and spicy, a cult of Italian cuisine





TARTUFO

La Toscana è una delle regioni italiane più note e importanti per la produzione e la raccolta di tartufi.

L'olio extravergine di oliva assorbe e conserva tutti i profumi ed i sapori del tartufo per sprigionarli nei nostri piatti.

La linea TARTUFO è composta da: Condimento al Tartufo Bianco, Condimento al Tartufo Nero, Crema di olive Leccino al Tartufo Bianco e Olive Leccino denocciolate al Tartufo Bianco, tutti ovviamente senza aromi artificiali o coloranti



TRUFFLE

Tuscany is one of the most famous and important Italian regions for the production and collection of truffles

The extra virgin olive oil absorbs and preserves all the aromas and flavors of truffles to release them in our dishes

The TRUFFLE line has all the quality of our territory with two dedicated products, White Truffle and Black Truffle, naturally without artificial flavors or colorings





Condimento al TARTUFO BIANCO

Condimento al Tartufo Bianco a base di Olio Extra Vergine di Oliva

White Truffle condiment made with Extra Virgin Olive Oil



Lt 0,10 0,75

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, 1% aroma naturale di Tartufo Bianco
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Profumo inconfondibile, tipico del Tartufo Bianco: un gusto da aggiungere goccia a goccia a piatti sia elaborati che semplici.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, 1% natural flavor of White Truffle
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings Unmistakable scent, typical of the white truffle: a taste to add drop by drop to both elaborate and simple dishes.



Olive Leccino den. al TARTUFO BIANCO

Olive nere leccino senza nocciolo condite in olio extravergine di oliva al Tartufo Bianco

Pitted leccino black olives dressed in White Truffle extravirgin olive oil



Gr 280

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive nere leccino denocciolate 65%, olio extravergine di oliva 33%, aglio, aroma naturale di tartufo bianco 1%, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per insalate e antipasti a base di formaggi stagionati e salumi.

DESCRIPTION

- Ingredients Pitted leccino black olives 65%, extra virgin olive oil 33%, garlic, natural aroma of white truffle 1%, salt.
- Acidity regulator: citric acid, lactic acid
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for salads and appetizers based on aged cheeses and salami.



Crema di Leccino al TARTUFO BIANCO

Crema di olive leccino in olio extravergine di oliva al Tartufo Bianco

Leccino black olive paste in White Truffle extra virgin olive oil



Gr 150

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olive nere leccino denocciolate 78%, olio extravergine di oliva 19%, aroma naturale di tartufo bianco 1%, sale.
- Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico
- Shelf life 36 mesi
- Abbinamenti Ideale per antipasti e tartine, perfetto da spalmare sul pane arrostito.

DESCRIPTION

- Ingredients Pitted leccino black olives 78%, extra virgin olive oil 19%, natural aroma of white truffle 1%, salt.
- Acidity regulator: citric acid, lactic acid
- Shelf life 36 months
- Pairings Ideal for appetizers and canapés, perfect to spread on toasted bread.





SPEZIATI

L'Olio Extra vergine di oliva Toscano ripercorre la rotta delle spezie dei grandi mercanti, tra il Mediterraneo e l'Oriente. Un abbinamento unico ricco di storia e profumi, una nota esotica e ricercata per caratterizzare piatti gourmet.

Con gli Speziati utilizziamo solamente olio extra vergine di oliva di alta qualità, **senza aromi artificiali**.
I protagonisti di questo viaggio sono Cannella, Curry, Zenzero, Senape e Pepe nero.



SPICY

The Extra Virgin Tuscan Oil traces the route of the spices of the great merchants, from the Mediterranean to the East.
A unique combination, rich in history and aromas, the exotic note sought to characterize gourmet dishes.

In "Speziati" we use only high quality extra virgin olive oil, without artificial flavors.
The protagonists of this trip are Cinnamon, Curry, Zengero, Mustard and Pepper.



SPEZIATI

Curry, Cannella, Zenzero, Senape, Pepe nero
Curry, Cinnamon, Ginger, Mustard, Black Pepper



CURRY

Condimento al Curry a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Curry condiment made with Extra Virgin Olive Oil



Lt 0,10



DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extra vergine di oliva, 1% estratti naturali di spezie
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Note orientali speziate dall' aroma intenso.
Un gusto particolare da aggiungere ad ogni piatto, da utilizzare su crostacei, carni bianche, riso e verdure.

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil, 1% natural extracts of spices
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings Oriental notes spiced with intense aroma
A particular taste to be added to each dish, to be used on shellfish, white meats, rice and vegetables.



CANNELLA

Condimento alla Cannella a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Cinnamon condiment made with Extra Virgin Olive Oil



Lt 0,10



DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extra vergine di oliva, 1% aroma naturale di Cannella
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Profumato con una piacevole nota dolce.
Ideale per la preparazione di dolci, con yogurt e frutta secca, oppure per condire carni bianche

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil, 1% natural flavor of Cinnamon
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings Perfumed with a pleasant sweet note.
Ideal for the preparation of desserts, with yogurt and dried fruit, or to season white meat



ZENZERO

Condimento allo Zenzero a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Ginger condiment made with Extra Virgin Olive Oil



Lt 0,10



DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extra vergine di oliva, 1% aroma naturale di Zenzero
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Aroma speziato, leggermente piccante.
Un richiamo esotico da utilizzare su crudità, verdure, piatti a base di pesce, cacao e dolci

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil, 1% natural flavor of Ginger
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings Spicy aroma.
Exotic taste to be used on raw food, vegetables, fish dishes, cocoa and desserts



SENAPE

Condimento alla Senape a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Mustard condiment made with Extra Virgin Olive Oil



Lt 0,10



DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extra vergine di oliva, 1% aroma naturale di Senape
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Profumo antico, delicatamente speziato
Ideale per rifinire filetti, bistecche, tartare sia di carne che di pesce

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil, 1% natural flavor of Mustard
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings Antique fragrance, delicately spiced.
Ideal for finishing fillets, steak, tartare both of meat and fish.



PEPE NERO

Condimento al Pepe nero a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Black Pepper condiment made with Extra Virgin Olive Oil



Lt 0,10



DESCRIZIONE

Ingredienti Olio extra vergine di oliva, 1% aroma naturale di Pepe nero
Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Abbinamenti Speziato con note pungenti
Ideale a crudo su formaggi, zuppe, carni rosse e carpacci. Da abbinare anche a piatti di pesce e crudità

DESCRIPTION

Ingredients Extra virgin olive oil, 1% natural flavor of Black pepper
Shelf life 24 months from the date of bottling
Pairings Spicy with pungent notes
Ideal on cheeses, soups, red meats and carpaccio.
To combine with fish and raw fish dishes





CONDIMENTI

Una linea dedicata per dare un tocco particolare alla cucina, sia nella preparazione dei piatti che nel condimento dei diversi cibi. Alcuni con un gusto innovativo, altri che richiamano piatti tradizionali italiani famosi in tutto il mondo.



CONDIMENTS

A line dedicated to give a special touch to the kitchen, both in the preparation of dishes and in the seasoning of different foods. Some with an innovative taste, others that recall traditional Italian dishes famous all over the world.





ARRABBIATA

Condimento al Peperoncino, Aglio e Pepe nero a base di Olio Extra Vergine di Oliva
Chili, Garlic and Pepper condiment made with Extra virgin olive oil

Lt 0,10



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, aroma naturale di Peperoncino 3%, aroma naturale di Aglio 0,3%, aroma naturale di Pepe nero 0,3%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Per la preparazione di sughi, sulla pizza, per preparare penne all'arrabbiata e bruschette. Un cucchiaino nei primi piatti, nelle minestre, sulle carni o sul pesce

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, natural flavor of Chili 3%, natural flavor of Garlic 0,3%, natural flavor of Black Pepper 0,3%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings For the preparation of sauce, on pizza, to prepare pasta all'arrabbiata and bruschetta. A spoon in pasta dishes, soups, meat or fish



GENOVESE

Condimento al Basilico e Aglio a base di Olio Extravergine di oliva
Basil and Garlic condiment made with Extra virgin olive oil

Lt 0,10



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, aroma naturale di Basilico 0,5%, aroma naturale di Aglio 0,3%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Ideale per insaporire piatti estivi come bruschette, caprese, piatti freddi, pasta e pizze, o direttamente come condimento nella preparazione di sughi vegetali.

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, natural flavor of Basil 0,5%, natural flavor of Garlic 0,3%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings Ideal for giving added flavour to summer dishes such as garlic bread, mozzarella cheese and tomato salads or cold dishes, pasta or pizzas, or directly as a seasoning in vegetable sauces.



RUSTICO

Condimento al Rosmarino, Pepe nero e Aglio a base di Olio Extravergine di oliva
Rosemary, Black pepper and Garlic condiment made with Extra virgin olive

Lt 0,10



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, aroma naturale di Rosmarino 0,3%, aroma naturale di Pepe nero 0,3%, aroma naturale di Aglio 0,3%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Ideale per condire arrosti, grigliate e patate al forno; perfetto anche su focacce bianche

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, natural flavor of Rosemary 0,3%, natural flavor of Black Pepper 0,3%, natural flavor of Garlic 0,3%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings Ideal for seasoning roasts, grilled and baked potatoes; perfect also on white focaccia



GRIGLIATA

Condimento al Pepe nero e Senape a base di Olio Extravergine di oliva
Black pepper and Mustard condiment made with Extra virgin olive oil

Lt 0,10



DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, aroma naturale di Pepe nero 0,3%, aroma naturale di Senape 0,5%
- Shelf life 24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Abbinamenti Ideale per condire, profumare e esaltare ogni taglio di carne, perfetto per BBQ o qualsiasi piatto di carne rossa

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, natural flavor of Black Pepper 0,3%, natural flavor of Mustard 0,5%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings Ideal for seasoning, perfuming and enhancing every cut of meat, perfect for BBQ or any red meat dish





MARINARA

Condimento al Limone e Zenzero a base di Olio Extravergine di oliva
Lemon and Ginger condiment made with Extra virgin olive oil



Lt 0,10

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, aroma naturale di Limone 0,5%, aroma naturale di Zenzero 0,3%
24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Shelf life Ideale per piatti di pesce, a crudo e nelle salse, antipasti di mare, frittura di calamari, pinzimoni o
- Abbinamenti in aggiunta a del pane, pomodoro e origano

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, natural flavor of Lemon 0,5%, natural flavor of Ginger 0,3%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings Ideal for fish dishes, raw and in sauces, seafood appetizers, fried calamari, pinzimoni or in addition to bread, tomato and oregano.



PINZIMONIO

Condimento al Limone e Pepe nero a base di Olio Extravergine di oliva
Lemon and Black pepper condiment made with Extra virgin olive oil



Lt 0,10

DESCRIZIONE

- Ingredienti Olio extra vergine di oliva, aroma naturale di Limone 0,5%, aroma naturale di Pepe nero 0,3%
24 mesi dalla data di imbottigliamento
- Shelf life Perfetto sull'insalata o come condimento per tutte le verdure crude come
- Abbinamenti ravanelli, carote, zucchine, sedano e carciofi

DESCRIPTION

- Ingredients Extra virgin olive oil, natural flavor of Lemon 0,5%, natural flavor of Black pepper 0,3%
- Shelf life 24 months from the date of bottling
- Pairings Perfect on salads, or as a condiment for all raw vegetables such as radishes, carrots, zucchini, celery and artichokes





PASTA

Una selezione dei tipici formati di pasta artigianale Toscana: Pappardelle, Pici e Gigli.
Solamente grano toscano, macinato in toscana e lavorato artigianalmente in toscana.



PASTA

A selection of typical Tuscan artisan pasta shapes: Pappardelle, Pici and Gigli.
Only Tuscan wheat, ground in Tuscany and handcrafted in Tuscany.



Pasta PAPPARDELLE TOSCANE

Pasta di semola di grano duro Toscano
Tuscan durum wheat semolina pasta



DESCRIZIONE

Ingredienti Semola di grano duro, acqua.
Contiene GLUTINE, può contenere SOIA.

Shelf life 36 mesi

Descrizione e Pappardelle artigianali prodotte in Toscana con solo grano toscano, realizza-
Abbinamenti te in nidi fatti a mano. Perfetta con sughi tipici toscani di carne, ideale condita
con ragù di cinghiale, sughi con tartufo o salsiccia.

DESCRIPTION

Ingredients Durum wheat semolina, water.
Contains GLUTEN, may contain SOY.

Shelf life 36 months

Description and Pairings Artisan pappardelle produced in Tuscany with only Tuscan wheat, made in
hand-made nests.
Perfect with typical Tuscan meat sauces, ideal seasoned with wild boar
ragout, sauces with truffles or sausage.



Gr 250



Pasta PICI TOSCANI

Pasta di semola di grano duro Toscano
Tuscan durum wheat semolina pasta



DESCRIZIONE

Ingredienti Semola di grano duro, acqua.
Contiene GLUTINE, può contenere SOIA.

Shelf life 36 mesi

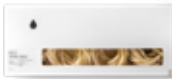
Descrizione e Pici artigianali prodotti in Toscana con solo grano toscano, realizzati in nidi fatti a mano. Perfet-
Abbinamenti ta con sughi tradizionali toscani, da provare con pesto di basilico o pesto di pomodori secchi.

DESCRIPTION

Ingredients Durum wheat semolina, water.
Contains GLUTEN, may contain SOY.

Shelf life 36 months

Description and Pairings Artisan pici produced in Tuscany with only Tuscan wheat, made in hand-made nests.
Perfect with traditional Tuscan sauces, to try with basil pesto or dried tomato pesto.



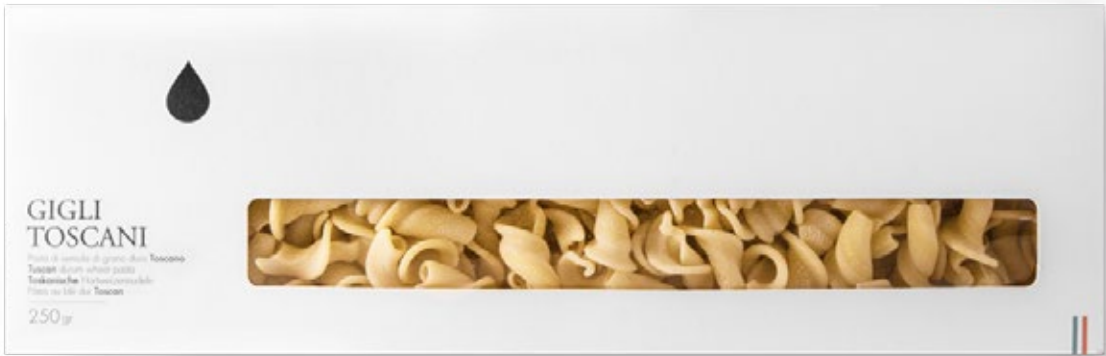
Gr 250





Pasta GIGLI TOSCANI

Pasta di semola di grano duro Toscano
Tuscan durum wheat semolina pasta



DESCRIZIONE

- Ingredienti Semola di grano duro, acqua.
Contiene GLUTINE, può contenere SOIA.
- Shelf life 36 mesi
- Descrizione e Pasta artigianale prodotta in Toscana con solo grano toscano.
- Abbinamenti La sua particolare forma ingloba perfettamente il condimento, tutta da provare...

DESCRIPTION

- Ingredients Durum wheat semolina, water.
Contains GLUTEN, may contain SOY.
- Shelf life 36 months
- Description and Artisan pasta produced in Tuscany with only Tuscan wheat.
- Pairings Its particular shape perfectly incorporates the sauce, to be tried ...

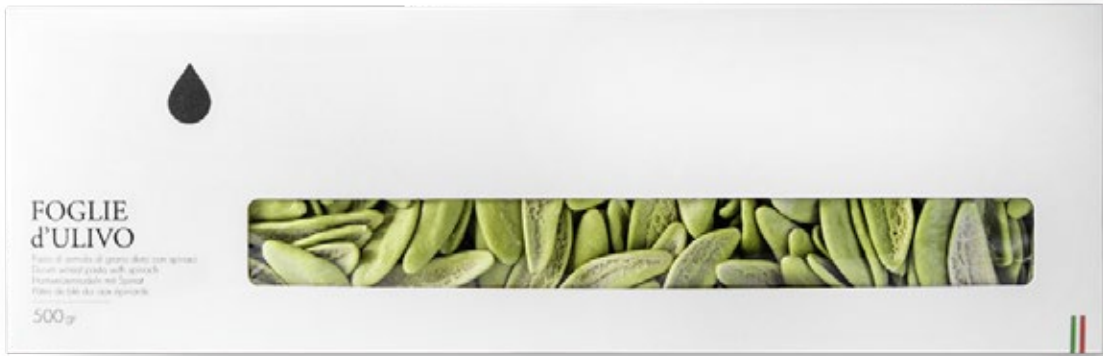


Gr 250



Pasta FOGLIE d'ULIVO

Pasta fresca di semola di grano duro agli spinaci
Pasta green olive leaves



DESCRIZIONE

- Ingredienti Semola di grano duro, acqua, spinaci disidratati 2%
Contiene glutine
- Shelf life 24 mesi
- Descrizione e Perfetta condita con tonno, pomodorini e Parmigiano; ragù di verdure fresche; funghi e
- Abbinamenti pancetta; crema di zucchini e gamberetti oppure semplicemente con extravergine di oliva
Toscano

DESCRIPTION

- Ingredients Durum wheat, water, dehydrated spinach 2%
Contains gluten
- Shelf life 24 months
- Description and Ideal with tuna, tomatoes and Parmigiano; fresh vegetable sauce; mushrooms and bacon;
- Pairings zucchini cream and shrimp or simply with olnly Tuscan Extra Virgin Olive Oil



Gr 500





PERSONALIZZAZIONI

“il Bottaccio” realizza conto terzi prodotti private label, puntando non solo all’eccellenza del prodotto finale, garantita dalla qualità delle materie prime, ma soprattutto alla piena soddisfazione di qualunque esigenza del cliente

L’azienda si avvale della collaborazione di uno studio grafico che seguendo le linee guida relative alla personalizzazione consente di realizzare il prodotto su misura.

Realizziamo anche proposte a nostro marchio personalizzate e adattate alle esigenze del cliente.



PRIVATE LABEL

“Il Bottaccio” realizes private label products for third parties, aiming not only at the excellence of the final product, guaranteed by the quality of raw materials, but above all at the complete satisfaction of any customer’s needs

We make use of the collaboration of a graphic studio able to create the tailor-made product: thanks to our flexibility we work following the guidelines regarding the personalization

We also make proposals with our brand customized and adapted to customer needs.





NOTE

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

 **ilBottaccio**[®]
T U S C A N Y

Az. Agr. il Bottaccio
di Luca Guglielmi
Viale dei Lecci n. 16, 57025 Piombino (Li), Toscana

  ilbottaccio.it